

Percepção dos Consumidores Relativamente à Carne de Bovino: cenários de escolha a partir de grupos de discussão

Inês Viegas¹, José Manuel Lima Santos² e Magda Aguiar Fontes³

Resumo: Nas economias desenvolvidas, a segurança dos alimentos, o bem-estar animal e o ambiente têm vindo a assumir relevância nas preocupações dos consumidores. Procurámos saber, através da metodologia dos grupos de discussão (focus groups) realizados em duas cidades de Portugal, Lisboa e Porto, as preocupações e perceções dos consumidores relativamente a estes atributos, os quais são essencialmente acreditados. Este conhecimento é fundamental para a aplicação posterior de métodos de preferências declaradas. Foi ainda possível obter, com base em exercícios de seleção entre carnes diferenciadas, e através de um modelo logit, intervalos de preços passíveis de serem utilizados posteriormente na definição de cenários em experiências de escolha (método de preferências declaradas).

Palavras-chaves: segurança dos alimentos, bem-estar animal, ambiente, cenários de escolha, grupos de discussão.

Abstract: *In developed economies, food safety, animal welfare and the environment have become relevant consumers' concerns. We conducted several focus groups in two Portuguese cities, Lisboa and Porto, in order to get participants perceptions and concerns for these attributes, which are essentially credence attributes. This knowledge is critical for the subsequent application of stated preference methods. It was also possible to estimate, based on exercises of selection among different meats, and through a logit model, price ranges that could be used in the definition of scenarios for choice experiments (stated preference method).*

Key-words: *food safety, animal welfare, environment, choice scenarios, focus groups.*

Classificação JEL: C83, D10, D12.

<http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-94790053s01004>

1. CIISA-FMV, Universidade de Lisboa. E-mail: inesviegas@gmail.com
2. Professor Catedrático, Centro de Estudos Florestais (CEF), Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa. E-mail: jlsantos@isa.ulisboa.pt
3. Professora Auxiliar, autor para correspondência, CIISA- FMV, Universidade de Lisboa. E-mail: magdaaguiar@fmv.ulisboa.pt

1. Introdução

A evolução das sociedades tem conduzido a fortes alterações na forma como os consumidores percebem e escolhem os alimentos que consomem. Mais concretamente tem ocorrido uma significativa evolução da noção de qualidade dos alimentos. Como tal, a sociedade – e os consumidores – está cada vez mais consciente de que a alimentação vai muito além da disponibilidade de alimentos. A qualidade do ponto de vista do consumidor depende da sua experiência, dos seus conhecimentos e até das suas crenças e convicções e pode variar significativamente de uma pessoa para outra (ALFNES, 2004).

Neste contexto há atributos dos produtos alimentares que têm ganho relevância, nomeadamente aqueles relacionados com os métodos de produção. Estes atributos relacionados com as características dos processos de produção e que não afetam necessariamente as características físicas do produto final (CASWELL, BREDAL e HOOKER, 1998; NORTHERN, 2000) designam-se por atributos de processo. Grande parte destes atributos de processo são atributos acreditados (BECH *et al.*, 2001; GRUNERT, BREDHAL e BRUNSO, 2004). Não é possível ao consumidor verificar quais os métodos de produção, pelo que a única opção disponível é a de confiar na informação fornecida. Assim, atributos acreditados serão aqueles relativamente aos quais o

consumidor não tem capacidade para, por si só, inferir da sua presença no produto pelo que terá que se basear na opinião de terceiros (AGUIAR FONTES, PINTO e LEMOS, 2011).

A segurança sanitária dos alimentos, o bem-estar dos animais de produção e a proteção ambiental podem ser considerados atributos acreditados dos produtos alimentares (e em particular da carne de bovino), e a sua procura por parte dos consumidores tem vindo a aumentar nas últimas décadas (GRUNERT BREDHAL e BRUNSO, 2004; VERBEKE *et al.*, 2010b; OLYNK e ORTEGA, 2013). Aliás, Resurreccion (2003) afirma que o decréscimo do consumo de carne no Reino Unido verificado na década passada está relacionado com as preocupações dos consumidores relativamente ao impacto ambiental, da produção deste produto agro-alimentar. Adicionalmente, a procura de produtos diferenciados, como os produtos biológicos e com Denominação de Origem Protegida (D.O.P.) parece confirmar que há segmentos de consumidores interessados neste tipo de atributo (POUTA *et al.*, 2010).

Finalmente, a investigação em torno das preferências dos consumidores pela segurança sanitária da carne de bovino (no caso específico desta investigação), o bem-estar dos animais de produção e a proteção ambiental assume maior relevância se considerarmos a sua produção conjunta no contexto dos sistemas produtivos de carne de bovino. Por exemplo, os sistemas mais extensivos

são mais sustentáveis do ponto de vista ambiental, e também propensos a possibilitar um maior bem-estar dos seus animais, sendo que é possível estabelecer ligações com maiores níveis de segurança sanitária (HARPER e HENSON, 2001; DE PASSILLÉ e RUSHEN, 2005; KALLAS, GÓMEZ-LIMÓN e ARRIAZA, 2007).

As referências na área das preferências dos consumidores relativamente aos atributos de qualidade da carne de bovino são extensas, já que este é um produto que é considerado por muitos consumidores como sendo uma parte importante das suas dietas (VERBEKE *et al.*, 2010a) e como sendo um tipo particularmente apreciado de carne (VERBEKE e VACKIER, 2004).

Considerando os atributos abordados nesta investigação – a segurança sanitária da carne, o bem-estar dos animais de produção e a proteção ambiental – há muitas referências às preocupações expressas pelos consumidores.

Tendo em conta a diversidade e a dimensão dos surtos alimentares ocorridos nas últimas duas décadas (FEARNE, HORNIBROOK e DEDMAN, 2001; WEZEMAEL *et al.*, 2010) – especialmente a encefalopatia espongiforme bovina (E.E.B.) à qual a carne de bovino está infelizmente associada – seria desde logo provável que o atributo segurança sanitária assumisse particular importância para os consumidores (VERBEKE e VIAENE, 1999; GRUNERT, 2002). Além disso é possível também encontrar referências frequentes a preocupações com a presença de resíduos de medicamentos na carne (VANHONACKER *et al.*, 2010; OLYNK e ORTEGA, 2013).

Relativamente à proteção ambiental, a maioria dos consumidores parece não ter a noção do verdadeiro impacto da produção animal (VANHONACKER *et al.*, 2013), apesar da existência de segmentos de consumidores aparentemente preocupados com a associação entre a produção animal – e de bovinos em particular – e as alterações climáticas (TROY e KERRY, 2010). Deverão ser estes os consumidores que estão disponíveis para fazer escolhas mais amigas do ambiente.

Finalmente, considerando o bem-estar dos animais de produção, as preocupações dos con-

sumidores vão no sentido da existência de garantias de que os animais são criados, transportados e abatidos em condições humanas (TROY e KERRY, 2010; VANHONACKER *et al.*, 2010).

Não é frequente, na bibliografia, encontrar estudos com a avaliação conjunta destes atributos. Contudo, apesar da sua produção conjunta, existem também motivos para considerar que os próprios consumidores não são capazes de avaliar cada um destes atributos de processo separadamente. Por exemplo, muitos consumidores preferem produtos amigos do ambiente por motivos de saúde, uma vez que fazem inferências relativamente à sua maior segurança (LUSK, NILSSON e FOSTER, 2007).

Considerando uma carne de bovino diferenciada – de modo de produção biológico, “amiga” do ambiente, natural, D.O.P, etc. – esta representa essencialmente nichos de mercado, relevantes em muitos países desenvolvidos, e torna-se importante avaliar qual o verdadeiro potencial de mercado para uma carne de bovino com os três atributos – segurança alimentar, bem-estar animal e proteção ambiental – acima dos exigidos por lei.

Neste contexto, e uma vez que não existe no mercado uma carne de bovino com estas características, é necessário recorrer a métodos de preferências declaradas, mais concretamente, experiências de escolha (EE), no sentido de avaliar a disposição dos consumidores a pagar por carne de bovino com atributos de segurança alimentar, bem-estar animal e proteção ambiental acima dos exigidos por lei.

As EE são um método baseado em inquéritos em que os entrevistados são convidados a escolher entre diferentes pacotes de atributos ou bens nos quais normalmente está incluído o preço (HANLEY, WRIGHT e ADAMOWICZ, 1998). É um método muito confiável para a geração de dados – uma vez que resulta em múltiplas observações – desde que os processos de escolha sejam cuidadosamente planeados (LOUVIERE, HENSHER e SWAIT, 2000). Contudo, um dos maiores desafios das EE vem da dificuldade em definir um contexto de escolha (HOYOS, 2010).

É fundamental garantir que os inquiridos compreendem corretamente o contexto de escolha, os bens apresentados e os atributos a avaliar (FISCHHOFF e FURBY, 1988).

Torna-se assim claro que a aplicação rigorosa de todas as especificações do método é fundamental, o que inclui uma série de decisões importantes a serem feitas ao longo de todo o processo, nomeadamente a caracterização do problema de decisão (ADAMOWICZ, LOUVIERE e SWAIT, 1998; HOYOS, 2010), a definição do bem a ser valorado (um produto de carne) e dos despectivos atributos (bem-estar animal, segurança sanitária e proteção ambiental). O preço do bem deve ser incluído como um atributo para permitir a estimativa da disposição a pagar. A nível de status quo de base deve ser incluído para todos os atributos, incluindo o preço, permitindo assim enquadrar o contexto de decisão, tornando-o mais próximo da realidade, e assim ajudando os entrevistados a responder (ROSE *et al.*, 2008; HOYOS, 2010).

Os níveis dos atributos selecionados devem ser viáveis, realistas e plausíveis (FISCHHOFF e FURBY, 1988) pelo que revisões de literatura, grupos de discussão e testes-piloto são fundamentais para a sua definição adequada.

Considerando os grupos de discussão, trata-se de uma metodologia cuja aplicação é indispensável quando se pretende conhecer quais as inferências que os consumidores fazem acerca de atributos acreditados, como a segurança sanitária dos alimentos, o bem-estar animal ou a proteção ambiental. Este artigo tenta assim desvendar as percepções e atitudes dos consumidores em relação a estes três atributos recorrendo para o efeito à metodologia dos focus groups ou grupos de discussão.

Pretende-se ainda compreender como é que os consumidores avaliam a presença desses atributos no momento da compra de carne de bovino, e se os têm em consideração. Além disso – e tendo em conta o objetivo final da investigação da qual este trabalho faz parte, e que pretende determinar a disposição a pagar por carne de bovino com níveis de segurança sanitária, bem-estar animal e

proteção ambiental acima dos exigidos por lei – o trabalho aqui apresentado pretende também facilitar a definição dos valores do atributo preço e dos restantes elementos dos cenários de escolha a ser utilizados no inquérito de preferências declaradas a realizar numa fase posterior (VIEGAS *et al.*, 2014).

Os grupos de discussão foram recentemente aplicados como ferramenta de estudo das percepções dos consumidores sobre a qualidade da carne de bovino em vários países europeus (KORZEN e LASSEN, 2010; VERBEKE *et al.*, 2010b). Também no contexto de grupos de discussão, foram avaliadas atitudes em relação à segurança sanitária (BEHRENS *et al.*, 2010; KORZEN e LASSEN, 2010; WEZEMAEL *et al.*, 2010). Vanhonacker *et al.* (2010) aplicaram grupos de discussão como uma ferramenta de pesquisa qualitativa na análise da relevância do bem-estar animal nas decisões de compras de alimentos e como fonte complementar de informações para uma pesquisa mais ampla. No entanto, não fomos capazes de encontrar referências aos grupos de discussão envolvendo estes três atributos em conjunto.

Por isso, e no contexto apresentado acima, os principais objetivos do presente artigo são: (i) a definição das percepções e atitudes dos consumidores relativamente à segurança sanitária da carne de bovino, ao bem-estar animal e à proteção ambiental a partir da realização de grupos de discussão. Os grupos de discussão tiveram igualmente como objetivos, desenvolver cenários de escolha a serem utilizados em EE a desenvolver posteriormente, e obter preços de referência a serem utilizados também nos cenários das EE. Estes dois objetivos foram matéria de dois artigos (VIEGAS *et al.*, 2013a, 2013b).

2. Metodologia

De acordo com Kitzinger (1995), os grupos de discussão, ao estimularem a interação entre participantes, geram grandes quantidades de informação acerca de conhecimentos e experiências, pensamentos e motivações. Foram realizados seis

grupos de discussão em Portugal – 3 em Lisboa e 3 no Porto. Foram escolhidas estas cidades devido ao maior consumo de carne de bovino diferenciada nestes meios urbanos, onde geralmente existe maior disponibilidade deste tipo de produto (PROJECT AGRO 422, 2004-2007; BANOVIĆ *et al.*, 2010). Além disso, estes produtos alimentares são geralmente vendidos a preços mais elevados, pelo que era necessário assegurar a presença de (pelo menos alguns) participantes de rendimentos mais elevados. Os processos de recrutamento e convite foram elaborados de acordo com Krueger e Casey (2008). Todos os participantes tinham que ser os consumidores de carne de bovino e pelo menos parcialmente responsáveis pelas compras de produtos alimentares do agregado familiar. Não foram consideradas outras características demográficas como critério de recrutamento e note-se que os grupos de discussão envolvem um número pequeno e não representativo de participantes e que os resultados aqui apresentados não podem ser extrapolados para a população em geral. No total, as seis sessões incluíram 35 participantes (entre 5 e 8 por grupo).

Foi administrado um questionário preliminar escrito sobre hábitos de compra, consumo e preferências de carne de bovino, com a intenção de começar a orientar os participantes para o tema em discussão. As sessões foram conduzidas por um moderador (um membro da equipa de investigação) e seguiu diferentes secções especificadas num guião de discussão.

Em relação ao guião da discussão, o primeiro grupo de questões encorajava os participantes para que se apresentassem e descrevessem as suas perceções sobre a qualidade da carne e as suas preocupações sobre compras e consumo de carne de bovino. O segundo grupo de questões introduzia o bem-estar animal, a segurança sanitária dos alimentos e a proteção ambiental num contexto de produção de carne de bovino. Os três segmentos seguintes eram dedicados à discussão destes três atributos separadamente, a fim de desvendar o conhecimento e as preocupações dos participantes sobre estas questões. Em cada um destes três segmentos de questões era também debatida a disponibilidade dos participantes para comprar novos produtos diferenciados com base nestes atributos.





Finalmente, após um intervalo, foi feita a análise e o debate acerca de quatro rótulos de carne de bovino (todos relativos à mesma peça de carne e tendo sido excluído o preço: (i) carne biológica, (ii) carne D.O.P. (iii) carne de uma marca de supermercado rotulada como “sustentável”, e (iv) uma carne indiferenciada).

Após este debate, os participantes foram convidados a fazer cinco exercícios de escolha, onde lhes era solicitado que classificassem os quatro produtos usando uma escala de preferência (1 = menor preferência a 4 = maior preferência) (Figura 1).

Nos três primeiros exercícios, os participantes deviam classificar os quatro tipos de carne em termos de suas perceções em relação à segurança

Figura 1. Exemplo de uma folha de exercícios de escolha

Nome: _____

			
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Por favor indique a sua ordem de preferência de acordo com as instruções do moderador

Fonte: Elaboração dos autores.

sanitária da carne (exercício 1), bem-estar animal (exercício 2) e proteção ambiental (exercício 3), com base nas informações disponíveis no rótulo: data de validade e de embalagem, origem, etc.

Os dois últimos exercícios (exercícios 4 e 5) foram ligeiramente diferentes, tendo os três atributos sido avaliados em simultâneo e tendo sido adicionado o atributo preço. No exercício 4 os preços indicados eram os preços reais de mercado à data para os quatro tipos de carne, enquanto no exercício 5 os preços foram alterados, embora tendo como referência os preços de mercado disponíveis. Note-se que para a carne indiferenciada o preço utilizado foi o mesmo nos exercícios 4 e 5. Estes exercícios de escolha pretendiam verificar se a ordem de preferências se alterava com a mudança dos preços com o objetivo de verificar se o atributo preço superava os três atributos acreditados em estudo.

As sessões duraram cerca de duas horas e foram gravadas, transcritas, e os conteúdos sujeitos a análise de acordo com Krueger e Casey (2008). Foi alcançado a saturação semântica, pelo que novos grupos de discussão não forneceriam novas informações.

Os dados de teor quantitativo resultantes dos exercícios de escolha foram analisados através de um modelo logit, tendo sido determinados

intervalos de preços passíveis de serem utilizados posteriormente na definição de cenários em EE (método de preferências declaradas). O processo desta análise de dados pode ser consultado em Viegas *et al.* (2013a).

3. Resultados

A primeira parte das discussões pretendia direcionar a conversa para a qualidade da carne de bovino, provocando pensamentos espontâneos dos participantes quando questionados sobre esta questão. Neste sentido, os participantes foram convidados a definir o que consideravam ser um produto de carne de bovino de qualidade. Não foram feitas quaisquer referências específicas pelo moderador a questões relacionadas com a segurança da carne, o bem-estar animal ou a proteção ambiental. Outros aspetos mencionados nesta fase da discussão são apresentados na Tabela 1.

A maioria dos participantes mencionou espontaneamente tenrura e textura (os termos são frequentemente substitutos um do outro), o que está de acordo com referências anteriores, nomeadamente De Carlos *et al.* (2005), Aguiar Fontes *et al.* (2008), Korzen e Lassen (2010) e Verbeke *et al.* (2010a).

Tabela 1. Carne de bovino de qualidade – atributos e cues

Atributos de qualidade mencionados	<ul style="list-style-type: none"> • Tenrura • Flavour • Frescura • Suculência • Textura • Origem
Cues mencionadas*	<ul style="list-style-type: none"> • Cor • Corte • Aspeto • Quantidade de gordura visível • Data de validade • Data de embalagem • Preço <ul style="list-style-type: none"> Relação qualidade – preço Comprar menos para comprar com maior qualidade • Origem nacional • Marcas portuguesas <ul style="list-style-type: none"> D.O.P. Biológica

* De acordo com a definição de Steenkamp (1990).

Fonte: Adaptado de Viegas *et al.* (2013a).

Estes atributos de qualidade parecem ser inferidos através de características intrínsecas da carne, como o seu aspeto ou a quantidade de gordura visível. Aliás, estas características foram muitas vezes referidas como elementos tomados em consideração durante as compras de carne de bovino. A frescura da carne (e, portanto, a sua segurança, como foi apontado por muitos participantes) é normalmente avaliada através do aspeto da carne e da data de validade.

Quando surgiram estas associações à segurança sanitária, o moderador estimulou a discussão em relação a este assunto. No entanto, as reações dos participantes levam à perceção de que a segurança da carne de bovino não é geralmente considerada uma preocupação uma vez que assumem que os padrões mínimos estão garantidos e são satisfatórios.

Além disso, questões como o bem-estar animal e a proteção ambiental só foram citadas após uma pergunta direta. Apesar de terem sido considerados relevantes e com influência na qualidade da carne por muitos participantes, a maioria afirmou que não são preocupações relevantes quando fazem compras de carne de bovino.

Vale a pena lembrar aqui o conceito de quality cues que não são mais do que informação disponível na qual o consumidor se baseia para inferir acerca da qualidade do produto que pretende adquirir (AGUIAR FONTES, PINTO e LEMOS, 2011). Olson e Jacoby (1972) introduziram os conceitos de cues intrínsecas e extrínsecas. Uma cue intrínseca será um atributo de um produto que não pode ser alterado ou manipulado experimentalmente sem alterar também as características físicas do próprio produto; as extrínsecas serão aquelas que, se experimentalmente alteradas, não levam necessariamente a uma alteração das características físicas do produto (AGUIAR FONTES *et al.*, 2011, p. 23). Uma cue muitas vezes mencionada como indicadora de qualidade é o preço. Embora alguns participantes tenham referido a importância de encontrar uma boa relação qualidade – preço, a maioria considerou que uma carne mais cara deverá ter melhor qualidade: “Eu não compro

muita carne, por isso prefiro pagar mais por um produto de alta qualidade”.

Outros critérios de escolha relevantes mencionados foram a origem (a carne nacional é preferida) e a Denominação de Origem Protegida, o que está de acordo com resultados anteriores (BERNUÉS, OLAIZOLA e CORCORAN, 2003; SEPÚLVEDA, MAZA e MANTECÓN, 2008; VERBEKE e ROOSEN, 2009). Aliás, em muitos casos a origem é referida como um indicador de segurança da carne e a carne nacional é considerada genericamente mais segura. Por fim, a carne de modo de produção biológico ou com outras certificações foram referidas como carne de qualidade.

Quando a discussão evoluiu para questões específicas relativamente à segurança sanitária, a maioria dos participantes salientou que esta não é, de momento, uma grande preocupação. No entanto, questões como a presença de resíduos de medicamentos (ou antibióticos), a administração de hormonas, a qualidade da alimentação dos animais e a higiene do abate, foram consideradas aspetos preocupantes durante as diferentes fases de produção.

Quaisquer que fossem as preocupações manifestadas a maioria dos participantes consideraram que tinham dificuldades em avaliar a segurança da carne. Foi até frequente encontrar associações entre a compra no talho e uma maior garantia de segurança. De facto, dados de 2007 indicam que cerca de 50% dos consumidores portugueses selecionam o talho para comprar carne de bovino (PROJECT AGRO 422, 2004-2007).

Os participantes sublinharam a sua confiança no quadro legal existente, nas instituições reguladoras e nas auditorias e inspeções existentes. De um modo geral consideraram que, se um produto de carne está disponível, então deve ser seguro. O papel regulador da União Europeia foi considerada relevante para este nível de confiança. Um resumo dos aspetos mencionados nesta fase da discussão está presente na Tabela 2. Todos estes resultados são semelhantes aos encontrados entre os consumidores de vários países europeus (ANGULO e GIL, 2007; KORZEN e LASSEN, 2010; VERBEKE *et al.*, 2010b; WEZEMAEL *et al.*, 2010).

Tabela 2. Segurança sanitária da carne de bovino – preocupações e cues

Preocupações mencionadas	<ul style="list-style-type: none"> • Resíduos de medicamentos Hormonas / antibióticos • Dioxinas • Higiene do abate • Higiene dos alimentos para animais • Data de validade • Carne pré-embalada
Cues de segurança	<ul style="list-style-type: none"> • Aspeto da carne • Cor da carne e da gordura • Origem nacional • Compra o talho
DAP por carne de bovino mais segura	<ul style="list-style-type: none"> • Sim Relação qualidade – preço Comprar menos para comprar com maior qualidade • Não Satisfação com o nível de segurança atual Segurança adicional teria de ser garantida para todos os consumidores • Não sabe Compra para experimentar Só se certificada

(DAP – Disposição a Pagar)

Fonte: Adaptado de Viegas *et al.* (2013a).

Alguns participantes disseram que estariam dispostos a pagar mais por carne de bovino com garantias de segurança superiores às legalmente impostas, maioritariamente porque compram pequenas quantidades deste produto e estariam assim dispostos a pagar pela maior segurança. No entanto, tal decisão estaria sempre dependente do montante adicional, bem como da garantia de qualidade sensorial de carne.

Em relação às questões sobre o impacto ambiental da produção de carne e as preocupa-

ções dos participantes sobre o meio ambiente, a maioria considerou que este é um problema menor quando comparado com a segurança, não sendo levado em conta quando compram carne (ou mesmo outros produtos). Alguns participantes até mencionaram que este seja mais um tema em voga ou uma preocupação dos media, do que uma questão real. Os aspetos mais mencionados nesta fase da discussão estão descritos na Tabela 3. No entanto, a maioria dos participantes manifestou algumas preocupações ambientais,

Tabela 3. Proteção ambiental na produção de carne de bovino – preocupações e cues

Preocupações mencionadas	<ul style="list-style-type: none"> • Saúde • Gerações futuras • Não tão importante como a segurança sanitária • Falta de informação • Apenas uma tendência dos media
Carne de bovino mais sustentável	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de modo de produção biológico • Carne produzida em sistemas de pastoreio extensivos • Não é uma preocupação no momento da compra
DAP por carne de bovino mais sustentável	<ul style="list-style-type: none"> • Sim Relação qualidade – preço Comprar menos para comprar com maior qualidade Preferência por produtos com combinações de atributos que incluam segurança e proteção ambiental • Não Produtos ecológicos são demasiado caros Não notariam a diferença • Não sabe Compra para experimentar

Fonte: Adaptado de Viegas *et al.* (2013a).

dizendo que tentam fazer a sua parte (nomeadamente através da reciclagem) porque estão preocupados com a sua saúde e com as gerações futuras. Alguns participantes mencionaram o pastoreio, a produção extensiva e o modo de produção biológico como exemplos de sistemas mais sustentáveis.

A associação entre os produtos de modo de produção biológico (MPB) e produtos ecológicos foi espontânea, e alguns participantes eram até consumidores regulares de carne de MPB. Podemos argumentar que esta carne, que é resultante de um método de produção específico e por si só um atributo acreditado, foi aqui usada como um sinal de uma carne mais ecológica. Contudo, na maioria dos casos esta não é uma preocupação no momento da compra e os consumidores não costumam pensar nas implicações ambientais da produção de carne de bovino que estão a adquirir.

Para os participantes dispostos a comprar carne de bovino mais ecológica, as motivações eram as mesmas das apresentadas acerca da carne mais segura: comprar menos para comprar carne de melhor qualidade, sendo o montante adicional considerado muito relevante.

Mais interessante foi, no entanto, a preferência por produtos que incluam segurança e proteção ambiental adicionais, ou seja, os participantes salientaram que estariam mais dispostos a comprar carne de bovino certificada para ambos os atributos.

Ao discutir o bem-estar animal na produção de carne de bovino, os participantes consideraram que este é um assunto bastante emocional, e reconheceram a contradição entre comer carne e ter preocupações com o bem-estar dos animais. Quando lhes foi solicitado que especificassem essas preocupações, a maioria dos participantes fizeram-no em termos muito precisos, que se encontram resumidos na Tabela 4.

A produção intensiva foi considerada prejudicial para o bem-estar animal, e foram mencionados aspetos como o reduzido espaço disponível para cada animal e a impossibilidade de se comportarem de forma natural. Além disso, também foi considerada como uma preocupação para muitos participantes a falta de formação de produtores e tratadores de gado.

Finalmente, as condições de transporte e abate foram frequentemente citadas como preocupantes, e muitos participantes realmente dis-

Tabela 4. Bem-estar animal na produção de carne de bovino – preocupações e cues

Preocupações mencionadas	<ul style="list-style-type: none"> • Assunto contraditório para consumidores de carne • Condições de abate • Condições de transporte • Condições de vida • Liberdade para se comportarem de forma natural • Alimentação • Formação dos tratadores
Carne de bovino com mais bem-estar animal	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de modo de produção biológico • Carne produzida em sistemas de pastoreio extensivos • Não é uma preocupação no momento da compra
DAP por carne de bovino com mais bem-estar animal	<ul style="list-style-type: none"> • Sim <ul style="list-style-type: none"> Relação qualidade – preço Comprar menos para comprar com maior qualidade Preferência por produtos com combinações de atributos que incluam segurança, proteção ambiental e bem-estar animal • Não <ul style="list-style-type: none"> Não devem ser os consumidores a pagar Não notariam a diferença Desconfiança na certificação • Não sabe <ul style="list-style-type: none"> Compra para experimentar

Fonte: Adaptado de Viegas *et al.* (2013a).

seram que preferem nem pensar sobre elas. Este tipo de dissociação entre as preocupações manifestadas e as decisões de compra está referida na literatura como um fenómeno de ignorância voluntária do consumidor, que lhe permite não pensarem matérias desconfortáveis quando realiza decisões de compra (NGAPO *et al.*, 2003; VANHONACKER *et al.*, 2010; LAGERKVIST e HESS, 2011).

Houve ainda consumidores que fizeram referência ao facto de um maior bem-estar animal se poder traduzir numa maior qualidade sensorial da carne, o que tem algum suporte científico (BLOKHUIS *et al.*, 2008). Se considerarmos que a qualidade experimentada é um dos fatores mais importantes para a repetição da compra (BANOVIC *et al.*, 2010; VERBEKE *et al.*, 2010b), compreende-se que o bem-estar animal como atributo da carne pode ter uma relevância adicional.

Ainda assim, a disposição a comprar carne com mais bem-estar animal não foi uma questão consensual. Alguns participantes voltaram a mencionar que o bem-estar animal não é uma preocupação durante as compras e que, além disso, esta não deve ser uma responsabilidade do consumidor.

No entanto, tal como para os dois atributos anteriores, muitos participantes disseram que estariam dispostos a comprar estes produtos com mais bem-estar animal, nomeadamente devido à pequena quantidade de carne que costumam comprar, o que lhes permite fazer escolhas *premium*.

Finalmente, alguns participantes manifestaram espontaneamente interesse em produtos de carne de bovino que reunissem estes três atributos, mencionando que, se a segurança sanitária, o bem-estar animal e a proteção ambiental estivessem presentes no mesmo produto estariam muito mais interessados em comprá-lo. Estas afirmações estão em consonância com o que a pesquisa anterior mostrou, e que provavelmente a preferência por pacotes de atributos advém da inferência de uma maior segurança do produto (HARPER e MAKATOUNI, 2002; WEZEMAEL *et al.*, 2010).

4. Discussão e conclusão

Uma primeira conclusão a retirar destes grupos de discussão é que, para estes consumidores, a qualidade da carne de bovino é muito mais uma questão sensorial, e portanto uma questão de qualidade intrínseca, não sendo muito influenciados por atributos acreditados como a segurança, o ambiente e o bem-estar animal. É possível sugerir que este facto advém de os produtos alimentares serem fundamentalmente caracterizados pela sua qualidade experimentada, que, como foi referido anteriormente, é a que com maior probabilidade determina a repetição da compra (GRUNERT, BREDHAL e BRUNSO, 2004).

É assim relevante salientar que questões como o bem-estar animal e meio ambiente só foram mencionados após uma pergunta direta sobre estes assuntos. Apesar de terem sido considerados temas relevantes e com influência na qualidade da carne de bovino por muitos participantes, a maioria destes consumidores afirmou que estas não são preocupações relevantes quando fazem compras.

Mesmo para o caso da segurança sanitária da carne, que foi considerada uma preocupação maior, a maioria dos participantes considerou que o quadro jurídico existente e a sua aplicação são suficientes. Portanto, para muitos participantes esta também não é uma preocupação imediata durante as compras. Ainda assim, a presença potencial de resíduos de medicamentos, antibióticos e hormonas na carne é uma preocupação generalizada entre os participantes.

As preocupações ambientais estão principalmente relacionadas com a poluição, existindo preferências por sistemas extensivos de produção de bovinos de carne que são consideradas sustentáveis, mesmo quando os participantes não são capazes de explicar porquê. O bem-estar animal é motivo de preocupação no que diz respeito ao transporte, abate e condições de vida dos animais. Mais uma vez existem preferências por sistemas de produção extensivos em pastoreio. Estas associações entre proteção ambiental, bem-estar animal e sistemas extensivos de produção

de bovinos de carne mostram que os consumidores consideram frequentemente que estas questões estão relacionadas.

Além disso, a referência espontânea a produtos de modo de produção biológico como sendo seguros, sustentáveis e potenciadores do bem-estar animal também mostra que, para muitos consumidores a provisão de um destes atributos garante, ou pelo menos fomenta, a provisão dos outros dois.

O debate em torno da disposição para pagar mais por qualquer um destes três atributos confirma esta conclusão. Os participantes demonstraram preferências por produtos com os três atributos, provavelmente considerando que o diferencial de preço expectável seria mais atracente. Estes consumidores parecem aceitar apenas de forma limitada a oferta separada destes atributos, fazendo associações positivas entre eles quando fornecidos em conjunto. Esta conclusão vai no sentido da investigação principal que deu origem a estes grupos de discussão, e que sugere que existe a necessidade de valorar conjuntamente atributos cuja produção é conjunta e que são muito semelhantes nas percepções dos consumidores.

É ainda importante salientar que os resultados dos grupos de discussão são fundamentalmente de natureza exploratória e descritiva. Os participantes não são representativos da população, apesar de terem características semelhantes às de uma amostra para os questionários de preferências declaradas que posteriormente foram implementados.

Ainda assim, as informações preliminares reunidas acerca das percepções, interesses e comportamentos dos consumidores em relação à segurança sanitária da carne, bem-estar animal e proteção ambiental foram indispensáveis na construção de questionários de preferências declaradas, nomeadamente na definição dos cenários de escolha. Em particular, os exercícios de escolha foram uma base fiável para o desenvolvimento destes cenários (incluindo os níveis do atributo preços) o que se revelou fundamental para o sucesso de inquéritos de EE, e alvo de objeto de estudo noutros artigos (VIEGAS *et al.*, submetido(a) e (b)).

5. Referências bibliográficas

- ADAMOWICZ, W., LOUVIERE, J. e SWAIT, J. *Introduction to attribute-based stated choice methods*. NOAA - National Oceanic And Atmospheric Administration, 1998.
- AGUIAR FONTES, M., PINTO, A. S. e LEMOS, J. P. C. Qualidade na carne de bovino: atributos e percepção. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, RPCV, 110, 577-580, p. 21-29, 2011.
- AGUIAR FONTES, M. *et al.* Is beef differentiation a real source of competitiveness? A combination of procedures to achieve an answer. In: FANFANI, R. *et al.* (Org.). *Competitiveness in agriculture and food industry: US and EU perspectives*. Bologna: Bup, 2008.
- ALFNES, F. Stated preferences for imported and hormone-treated beef: application of a mixed logit model. *European Review of Agriculture Economics*, v. 31, p. 19-37, 2004.
- ANGULO, A. e Gil, J. M. Risk perception and consumer willingness to pay for certified beef in Spain. *Food Quality And Preference*, v. 18, p. 1106-1117, 2007.
- BANOVIC, M. *et al.* Consumers' quality perception of national branded; national store branded and imported store branded beef. *Meat Science*, v. 84, p. 54-65, 2010.
- BECH, A. *et al.* Consumers' quality perception. In: FREWER, L., RISVIK, E. e SCHIFFERSTEIN, H. (Org.). *Food, people and society. A European perspective of consumer's food choices*. New York: Springer, 2001.
- BEHRENS, J. H. *et al.* Consumer purchase habits and views on food safety: a Brazilian study. *Food Control*, 21, 963-969, 2010.
- BERNUÉS, A., OLAIZOLA, A. e CORCORAN, K. Labelling information demanded by european consumers and relationships with purchasing motives, quality and safety of meat. *Meat Science*, p. 1095-1106, 2003.
- BLOKHUIS, H. *et al.* Animal welfare's impact on the food chain. *Trends in Food Science and Technology*, v. 19, p. S79-S87, 2008.
- CASWELL, J. A., BREDAHL, M. E. e HOOKER, N. H. How quality management metasystems are affecting the food industry. *Review of Agricultural Economics*, v. 20, p. 547-557, 1998.
- DE CARLOS, P. *et al.* Analysis of consumer perceptions on quality and food safety in the Spanish beef market: a future application in new product development. In:

XIth Congress Of The Eaae "the future of rural europe in the global agri-food system". Copenhagen, Denmark, 2005.

DE PASSILLÉ, A. M. e RUSHEN, J. Food safety and environmental issues in animal welfare. *Rev. Sci. Tech. Off. Int. Epiz.*, v. 24, p. 757-766, 2005.

FEARNE, A., HORNIBROOK, S. e DEDMAN, S. The management of perceived risk in the food supply chain: a comparative study of retailer-led beef quality assurance schemes in Germany and Italy. *International Food And Agribusiness Management Review*, v. 4, p. 19-36, 2001.

FISCHHOFF, B. e FURBY, L. Measuring values: a conceptual framework for interpreting transactions with special reference to contingent valuation of visibility. *Journal of Risk and Uncertainty*, p. 147-184, 1988.

GRUNERT, K. G. Current issues in the understanding of consumer food choice. *Trends in Food Science and Technology*, v. 13, p. 275-285, 2002.

GRUNERT, K. G. Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, v. 32, p. 369-391, 2005.

GRUNERT, K. G., BREDHAL, L. e BRUNSO, K. Consumer perception of meat quality and implications for product development in the meat sector - a review. *Meat Science*, v. 66, p. 259-272, 2004.

HANLEY, N., WRIGHT, R. E. e ADAMOWICZ, V. Using choice experiments to value the environment. *Environmental and Resource Economics*, v. 11, p. 413-428, 1998.

HARPER, G. e HENSON, S. Consumer concerns about animal welfare and the impact on food choice. *Consumer concerns about animal welfare and the impact on food choice*. European Commission, 2001.

HARPER, G. e MAKATOUNI, A. Consumer perception of organic food production and farm animal welfare. *British Food Journal*, v. 104, p. 287-299, 2002.

HOYOS, D. The state of the art of environmental valuation with discrete choice experiments. *Ecological Economics*, v. 69, p. 1595-1603, 2010.

KALLAS, Z., GÓMEZ-LIMÓN, J. A. e ARRIAZA, M. Are citizens willing to pay for agricultural multifunctionality? *Agricultural Economics*, v. 36, p. 405-419, 2007.

KORZEN, S. e LASSEN, J. Meat in a context. On the relation between perceptions and contexts. *Appetite*, v. 54, p. 274-281, 2010.

KRUEGER, R. A. e CASEY, M. A. *Focus Groups: A Practical Guide For Applied Research*, Sage Publications, Incorporated, 2008.

LAGERKVIST, C. J. e HESS, S. A meta-analysis of consumer willingness to pay for farm animal welfare. *European Review of Agricultural Economics*, v. 38, p. 55-78, 2011.

LOUVIERE, J., HENSHER, D. A. e SWAIT, J. *Stated Choice Methods, Analysis And Applications*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.

LUSK, J. L., NILSSON, T. e FOSTER, K. Public preferences and private choices: effect of altruism and free riding on demand for environmentally certified pork. *Environmental and Resource Economics*, v. 36, p. 499-521, 2007.

NGAPO, T. M. *et al.* Consumer perceptions: pork and pig production. Insights from France, England, Sweden and Denmark. *Meat Science*, v. 66, p. 125-134, 2003.

NORTHEN, J. Quality attributes and quality cues. effective communication in the UK meat supply chain. *British Food Journal*, v. 102, p. 230-245, 2000.

OLSON, J. C. e JACOBY, J. Cue utilization of the quality perception process. In: VENKATESAN, M. (Org.). *Proceedings of the Third Annual Conference of the Association for Consumer Research*. Association for Consumer Research, University of Iowa, Iowa City, 1972.

OLYNK, N. e ORTEGA, D. L. Consumer preferences for verified dairy cattle management practices in processed dairy products. *Food Control*, v. 30, p. 298-305, 2013.

POUTA, E. *et al.* Consumer choice of broiler meat: the effects of country of origin and production methods. *Food Quality and Preference*, v. 21, p. 539-546, 2010.

PROJECT AGRO 422. Project Agro 422 - Uma Política De Qualidade Para a carne de bovino em portugal: modos de produção, gostos e preferências dos consumidores, 2004-2007.

RESURRECCION, A. V. A. Sensory aspects of consumer choices for meat and meat products. *Meat Science*, v. 66, p. 11-20, 2003.

ROSE, J. M. *et al.* Designing efficient stated choice experiments in the presence of reference alternatives. *Transportation Research Part B*, v. 42, p. 395-406, 2008.

SEPÚLVEDA, W., MAZA, M. T. e MANTECÓN, A. R. Factors that affect and motivate the purchase of quality-

labelled beef in Spain. *Meat Science*, v. 80, p. 1282-1289, 2008.

STEENKAMP, J. B. E. M. Conceptual model of the quality perception process. *Journal of Business Research*, v. 21, p. 309-333, 1990.

TROY, D. J. e KERRY, J. P. Consumer perception and the role of science in the meat industry. *Meat Science*, v. 86, p. 214-226, 2010.

VANHONACKER, F. *et al.* Citizens' views on farm animal welfare and related information provision: exploratory insights from Flandres, Belgium. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, v. 23, p. 551-569, 2010.

VANHONACKER, F. *et al.* Flemish consumer attitudes towards more sustainable food choices. *Appetite*, v. 62, p. 7-16, 2013.

VERBEKE, W. e VIAENE, W. Beliefs, attitude and behaviour towards fresh meat consumption in Belgium: empirical evidence from a consumer survey. *Food Quality and Preference*, v. 10, p. 437-445, 1999.

_____. e VACKIER, I. Profile and effects of consumer involvement in fresh meat. *Meat Science*, v. 67, p. 159-168, 2004.

_____. e ROOSEN, J. Market differentiation potential of country-of-origin, quality and traceability labeling. *The Estey Centre Journal of International Law and Trade Policy*, v. 10, p. 20-35, 2009.

_____. *et al.* European citizen and consumer attitudes and preferences regarding beef and pork. *Meat Science*, v. 84, p. 284-292, 2010a.

_____. *et al.* European beef consumers' interest in a beef eating-quality guarantee. Insights from a qualitative study in four eu countries. *Appetite*, v. 54, p. 289-296, 2010b.

VIEGAS, I., SANTOS, J. L. e AGUIAR FONTES, M. Consumers' Perceptions towards Beef Safety, Animal Welfare and Environment: Getting Insights and Choice Scenarios from Focus Groups. Submitted to *Appetite*, set. 2013a.

_____. *et al.* Beef Credence attributes: implications of substitution effects on consumers' WTP. *Journal of Agricultural Economics*, v. 65, n. 3, p. 600-615, 2014.

WEZEMAEL, L. V. *et al.* European consumers and beef safety: perceptions, expectations and uncertainty reduction strategies. *Food Control*, v. 21, p. 835-844, 2010.

